BRITANIA

# Pretzel MAKER

Manual de Instruções

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

## CUIDADOS

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho.
•Não tocar nas superfícies aquecidas.
•Nunca desligar o aparelho puxando pelo fio. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
•Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
•Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar o produto esfriar antes de limpá-lo.
•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
•Não usar o aparelho ao ar livre.
•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
• O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
• O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
• O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
• O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
•Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.
•Guardar estas instruções para futuras consultas.
•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto, além de perda da garantia.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

## COMPONENTES

01.Luz verde indicadora de aquecimento
02.Luz vermelha indicadora de funcionamento
03.Alça
04.Trava
05.Placas antiaderentes
06.Cordão elétrico
07.Plugue

imagem meramente ilustrativa

## INSTRUÇÕES DE USO

Não toque nas superfícies metálicas.
Devido às altas temperaturas alcançadas, o contato com as partes metálicas podem causar queimaduras.
Utilize sempre a alça para manusear o aparelho.

## DICAS PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

•Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe a superfície das chapas com um pano umedecido e deixe secar bem.
**•Sempre pré-aquecer o aparelho antes de utilizá-lo.**
•Para melhores resultados, pincele um pouco de manteiga, margarina ou óleo de cozinha para revestir as placas antiaderentes.

## RECEITAS DE PRETZEL

**Pretzel Simples.**

***Ingredientes:***
3 xícaras de farinha de trigo;
1 ovo;
3 colheres de manteiga derretida;
1 colher de chá de sal;
1 colher de chá de fermento químico;
3 xicaras de água.

***Modo de preparo:***
Em uma bacia coloque todos os ingredientes acima exceto o fermento, misture até ficar homogênea. Pré aqueça sua maquina de pretzel por 2 minutos. Adicione o fermento e misture com uma colher de forma suave. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocada no aparelho, coloque a massa nas duas cavidades não passando do limite da cavidade (Figura 1), feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.
***Rendimento: 11 porções.***
***Tempo de preparo: 7 a 10 minutos.***

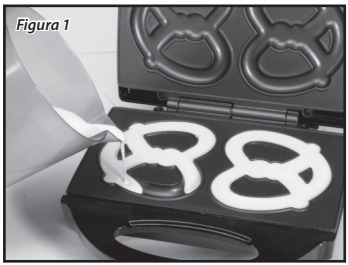
*Figura 1*

**Pretzel de Banana com açúcar e canela.**

***Ingredientes da massa:***
3 xícaras de farinha de trigo;
1 xicara de açúcar;
1 ovo;
3 colheres de manteiga derretida;
½ colher de chá de sal;
1 colher de chá de fermento químico;
3 bananas maduras e picadas em pedaços pequenos;
3 xicaras de água.

***Ingredientes da cobertura:***
1 xícara d açúcar;
1 colher de sopa de canela em pó;
1 colher de sopa de margarina derretida.

***Modo de preparo:***
Em uma bacia coloque todos os ingredientes acima exceto o fermento, a banana e os ingredientes da cobertura, misture até ficar homogênea. Pré aqueça sua maquina de pretzel por 2 minutos. Adicione o fermento e a banana misture com uma colher de forma suave. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocado na maquina de pretzel, coloque a massa nas duas cavidades não passando do limite da cavidade (figura 1), feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.

***Modo de preparo cobertura***
Em um prato coloque o açúcar e a canela e misture. Após os pretzels ficarem prontos

pincele a margarina derretida em um dos lados do pretzel e coloque sobre o açúcar com canela retire o excesso e sirva a seguir.
***Rendimento: 11 porções.***
***Tempo de preparo: 5 a 8 minutos.***

**Pretzel Pão de Queijo.**

***Ingredientes:***

600 ml de leite;
2 ovos;
1 colher de chá de sal;
200g de queijo parmesão ralado;
500 g de polvilho doce.

Modo de preparo:
Em um liquidificador coloque todos os ingredientes acima exceto polvilho doce, misture até ficar homogênea, adicionar de forma gradativa o polvilho doce, bater até ficar homogenia. Pré aqueça sua maquina de pretzel por 2 minutos. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocado na maquina de pretzel, coloque a massa nas duas cavidades, preencha no Maximo 75% da cavidade (Figura2), feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.
***Rendimento: 14 porções.***
***Tempo de preparo: 5 a 8 minutos.***

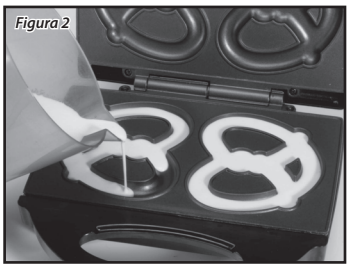
*Figura 2*

**Pretzel com cobertura de chocolate**

*Ingredientes:*

3 xícaras de farinha de trigo;
1 ovo;
3 colheres de manteiga derretida;
1 xicara de açúcar;
1 colher de chá de sal;
1 colher de chá de fermento químico;
3 xicaras de água.

***Ingredientes da cobertura:***

1 barra de chocolate ao leite;
1 lata de creme de leite sem soro.

***Modo de preparo da massa:***

Em uma bacia coloque todos os ingredientes acima exceto o fermento, misture até ficar homogênea. Pré aqueça sua maquina de pretzel por 2 minutos. Adicione o fermento e misture com uma colher de forma suave. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocado na maquina de pretzel, coloque a massa nas duas cavidades não passando do limite da cavidade (Figura1), feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.
Modo de preparo cobertura

Derreta o chocolate em banho Maria e adicione o creme de leite, misture bem. Mergulhe o pretzel já pronto no creme.
Dica:
Se preferir uma cobertura mais dura coloque na geladeira por 30 minutos e adicione chantili e sirva. Excelente para saborear em boa companhia.
Rendimento: 11 porções.
Tempo de preparo: 5 a 7 minutos.

**Pretzel com recheio de queijo Chedder**

***Ingredientes:***
3 xícaras de farinha de trigo;
1 ovo;
3 colheres de manteiga derretida;
1 colher de chá de sal;
1 colher de chá de fermento químico;
3 xicaras de água.
Ingredientes do Recheio:
1 bisnaga (+ - 200g) de queijo Chedder em pasta.

***Modo de preparo da massa:***

Em uma bacia coloque todos os ingredientes acima exceto o fermento, misture até ficar homogênea. Pré aqueça sua maquina de pretzel por 2 minutos. Adicione o fermento e misture com uma colher de forma suave. Coloque a massa em um recipiente com um bico que facilite a dosagem de massa que será colocado na maquina de pretzel, coloque a massa nas duas cavidades, mas somente uma camada bem fina, depois coloque o queijo Chedder com o auxilio de aplicador de enfeite de bolo, um filete bem fino, depois complete com mais massa (Figura3 e 4), não passando do limite da cavidade, feche o produto e aguarde de 5 a 8 minutos.
Rendimento: 11 porções.
Tempo de preparo: 5 a 8 minutos.

*Figura 3*

*Figura 4*

## LIMPEZA

**Antes de limpar o aparelho: Retire o plugue da tomada elétrica e deixe o aparelho esfriar.**

**Parte interna:** Limpe as placas antiaderentes e suas bordas com um papel absorvente, pano ou esponja macia levemente umedecida com água morna e detergente neutro.

•Se for difícil remover qualquer sujeira, coloque um pouco de óleo vegetal morno sobre a chapa. Remova após 5 minutos, quando estiver mais fácil de ser retirado.

•Tenha cuidado para que a umidade ou óleo não entre para o interior do produto.

**Parte externa:** Utilize apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

**ATENÇÃO:** Não remover qualquer tipo de sujeira remanescente com objetos duros (metal), pois podem danificar o material antiaderente das chapas.
Não usar solventes ou qualquer outra substância química para limpeza.

## DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSAS | PROCEDIMENTO |
|---|---|---|
| Não Aquece. | Produto não esta ligado na tomada elétrica. | Inserir o plugue na tomada elétrica. |
| | A tomada esta sem energia. | Verificar se há energia, testando outro produto. |
| O aparelho está emitindo alguns estalos/ruídos durante o funcionamento. | Termostato acionando, gerando aumento rápido de temperatura e esta variação brusca pode resultar em estalos. | Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao fato da temperatura aumentar rapidamente, causando dilatação de componentes internos e como consequência estalos/ruídos. |
| Produto está apresentando cheiro de queimado e/ou fumaça. | Produto Novo. Primeira utilização. | Característica do produto na primeira utilização. Se o problema persistir encaminhar para o posto autorizado. |
| Antiaderente descascando e/ou soltando. | Utilização de materiais abrasivos para efetuar a limpeza. | Utilizar esponja macia ou pano úmido com água e detergente neutro. Tomar cuidado para não entrar água nas partes elétricas. |
| Massa assa de forma desigual. | O produto não foi pré-aquecido | Sempre pré-aquecer o produto antes de despejar a massa na chapa. |

03/14 1291-09-05 786304 REV 0

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

BRITÂNIA

**0800-417644**

sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR